

CLAIMS

1. 釜の中に設けられた羽根の回転方向の面の断面形状が、釜の回転軸に対して垂直な断面において、羽根の円筒面に対する取付点から回転軸の中心に向かう直線を x 座標軸とし、該取付点を $x = 0$ （原点）、そして羽根の先端から該直線に下した垂線の足の位置を $x = 1$ として、羽根の断面線高さ y を x の関数 $f(x)$ で表した時に、 $y = f(x)$ の導関数の値が0となる x 座標が0.4以上であると共に、該導関数がその値が0になる位置から $x = 1$ までの区間の定積分の絶対値が、 $x = 0$ から導関数が0になるまでの該導関数の定積分の絶対値の40%以下であることを特徴とするロータリー炒め機。

2. 該補助加熱装置が過熱水蒸気、水蒸気または熱風であることを特徴とする請求項1に記載のロータリー炒め機。

3. 水スプレーによるデグラッセを行うことができるようにした構造であることを特徴とする請求項1または2に記載のロータリー炒め機。

4. カットした玉葱またはソフリットの材料を炒めるに当り、炒め機としてロータリー炒め機を使用し、これに過熱水蒸気、水蒸気、熱風などの補助加熱装置を併用し、および／または揺動することにより、ロータリー釜内の材料片の中心温度を85～95℃に10分以内に昇温させ、そして該材料片の中心温度が95℃に達した後、引き続き必要に応じて水スプレーによるデグラッセを行ないつつ、該材料片の表面温度を95～102℃に15～120分間保持して炒め処理することを特徴とする炒め玉葱またはソフリットの製造方法。

5. 請求項1～3のいずれかに記載のロータリー炒め機を使用してまたは請求項4記載の製造方法によって得られた炒め玉葱またはソフリットを原材料に用いたことを特徴とする食品。